

# Heti étlap: 2024.05.06. - 2024.05.12. A menü / Napi háromszori étkeztetés szolgáltatása (T+E+U) / 4-6 év

Baktalórántházai Összevont Konyhai Intézmény, 4561 Baktalórántháza, Petőfi út 4.

	2024.05.06. hétfő	2024.05.07. kedd	2024.05.08. szerda	2024.05.09. csütörtök	2024.05.10. péntek	2024.05.11. szombat
<b>T í z ó r a i</b>	<p><b>Delma csészés margarin/500gr/ Fehér kenyér *1*</b> Méz Gyümölcs tea</p> <p><i>En: 917 kJ /218 kc; Feh:4,2gr Szh:58gr;Cuk:31,7gr;Só:1,1gr Zsir:4,5gr;Tzs:1,2gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Glutén</i></p>	<p><b>Zöldséges felvágott *1,7*</b> Gyümölcs tea Retek Teljeskiőrlésű kenyér *1*</p> <p><i>En: 983 kJ /234 kc; Feh:9gr Szh:28gr;Cuk:7,6gr;Só:1,8gr Zsir:8,3gr;Tzs:2,4gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Glutén, Tej</i></p>	<p><b>Pulykasonka Gyümölcs tea TV-Paprika zöld Teljeskiőrlésű kenyér *1*</b></p> <p><i>En: 816 kJ /194 kc; Feh:11,4gr Szh:31gr;Cuk:7,5gr;Só:1,7gr Zsir:1,8gr;Tzs:0,6gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Glutén</i></p>	<p><b>Tej (pasztörözött; 2,8 %) *7*</b> Gabonapehely *1,5,7,8*</p> <p><i>En: 779 kJ /185 kc; Feh:7,7gr Szh:24gr;Cuk:5gr;Só:0,3gr Zsir:5,9gr;Tzs:3,2gr;Kalc:0,24gr</i></p> <p><i>Glutén, Földimogyoró, Tej, Dió</i></p>	<p><b>Baromfi párizsi *6*</b> Fehér kenyér *1* Uborka Gyümölcs tea</p> <p><i>En: 973 kJ /232 kc; Feh:8,2gr Szh:36gr;Cuk:7,3gr;Só:1,5gr Zsir:5,9gr;Tzs:1,9gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Glutén, Szójabab</i></p>	
<b>E b é d</b>	<p><b>Grízgaluska-leves *1,3,4,6,7,9,10*</b> Rakott zöldbab bulgurral *1,7*</p> <p><i>En: 1710 kJ /407 kc; Feh:19,4gr Szh:40gr;Cuk:1,1gr;Só:1gr Zsir:19,1gr;Tzs:4,9gr;Kalc:0,03gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Hal, Szójabab, Tej, Zeller, Mustár</i></p>	<p><b>Olaszos Zöldségleves *1,3,6,7,9,10*</b> Hentestokány Párolt rizs *1,3,7,9,10*</p> <p><i>En: 2180 kJ /519 kc; Feh:33,3gr Szh:96gr;Cuk:1,5gr;Só:3gr Zsir:21gr;Tzs:4,5gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Szójabab, Tej, Zeller, Mustár</i></p>	<p><b>Burgonyaleves zöldséges *1,9*</b> Fasírt sütőpapíron sütvé *1,3* Finomfőzelék *7* Fehér kenyér *1*</p> <p><i>En: 2460 kJ /586 kc; Feh:31,9gr Szh:79gr;Cuk:0gr;Só:2,2gr Zsir:17,9gr;Tzs:6gr;Kalc:0,19gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller</i></p>	<p><b>Gombakrémleves galuskával *1,3,7,9,10*</b> Rántott csirkemell *1,3* Burgonyapüré *7*</p> <p><i>En: 2358 kJ /561 kc; Feh:29,6gr Szh:66gr;Cuk:1,1gr;Só:3,3gr Zsir:19,4gr;Tzs:4,5gr;Kalc:0,01gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár</i></p>	<p><b>Gulyásleves *1,3,7,9,10*</b> Grízes tészta gyümölcslekvárral *1,3*</p> <p><i>En: 2815 kJ /670 kc; Feh:20,7gr Szh:89gr;Cuk:22,1gr;Só:6,7gr Zsir:25,5gr;Tzs:3,8gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Glutén, Tojás, Tej, Zeller, Mustár</i></p>	
<b>U z s o n n a</b>	<p><b>Magvas zsemle 55g Sajtkrém *7*</b> Uborka</p> <p><i>En: 1258 kJ /300 kc; Feh:9,7gr Szh:59gr;Cuk:1,3gr;Só:2gr Zsir:4,4gr;Tzs:2,3gr;Kalc:0,02gr</i></p> <p><i>Tej</i></p>	<p><b>Krémtúró</b></p> <p><i>En: 718 kJ /171 kc; Feh:8,5gr Szh:23gr;Cuk:22gr;Só:0,2gr Zsir:5gr;Tzs:3,4gr;Kalc:0,1gr</i></p>	<p><b>Körte</b></p> <p><i>En: 314 kJ /75 kc; Feh:0,6gr Szh:18gr;Cuk:0gr;Só:0gr Zsir:0,6gr;Tzs:0gr;Kalc:0gr</i></p>	<p><b>Húskrém kenyér *1*</b> Kaliforniai paprika</p> <p><i>En: 768 kJ /183 kc; Feh:6,6gr Szh:26gr;Cuk:0,3gr;Só:1,1gr Zsir:5,2gr;Tzs:1,6gr;Kalc:0gr</i></p> <p><i>Glutén</i></p>	<p><b>Alma</b></p> <p><i>En: 189 kJ /45 kc; Feh:0,6gr Szh:10gr;Cuk:0gr;Só:0gr Zsir:0,6gr;Tzs:0gr;Kalc:0gr</i></p>	
	<p><i>En: 3885 kJ /925 kc; Feh:33,4 gr;Szh:158gr;Cuk:34gr;Só:4,1gr;Zsir:28 gr;Tzs:8,5 gr;Kalc:0,05 gr</i></p>	<p><i>En: 3881 kJ /924 kc; Feh:50,8 gr;Szh:147gr;Cuk:31,1gr;Só:5gr;Zsir:34 ,2 gr;Tzs:10,3 gr;Kalc:0,1 gr</i></p>	<p><i>En: 3590 kJ /855 kc; Feh:43,9 gr;Szh:127gr;Cuk:7,5gr;Só:3,9gr;Zsir:2 0,4 gr;Tzs:6,6 gr;Kalc:0,19 gr</i></p>	<p><i>En: 3905 kJ /930 kc; Feh:43,8 gr;Szh:117gr;Cuk:6,3gr;Só:4,6gr;Zsir:3 0,5 gr;Tzs:9,2 gr;Kalc:0,25 gr</i></p>	<p><i>En: 3977 kJ /947 kc; Feh:29,5 gr;Szh:135gr;Cuk:29,4gr;Só:8,2gr;Zsir: 32,1 gr;Tzs:5,6 gr;Kalc:0 gr</i></p>	

1: Glutén; 2:Rák; 3:Tojás; 4:Hal; 5:Földimogyoró; 6:Sojabab; 7:Tej; 8:Dió; 9:Zeller; 10:Mustár; 11:Szezám; 12:Szulfid; 13:Csilagfűrt; 14:Puhatestűek

A változtatás jogát fenntartjuk.

Int. vezető:

Szakács:

Dietetikus:

Élelmezésvezető: